Koch Buch.

Egg am 30ten Dezember.

Kah 3½

1817.

Dutigsüppen, Erstlichen mach ein Holverß Einbrenn
schitt ein Wasser daran, oder ein Fleisch Suppe rühre es
recht klar ab. Hernach thu ein Dutigschir Salat schit ihn in ein
Wasser ab reibe du ihn die Suppe legst hierbei die Suppe
Sieden und 2 Lefel vol Milchram darein dan den Salat
hinein und gut sieden lassen.

2 Eyer Gerstel Suppen zu machen

Nim in ein grossen hafen Semmelbrösel 8 ganze Eyer
ein Stük Butter salz rühre es gut ab, als dan gieß gutes
heisses wasser daran, siede es habe aber acht daran,
das sie nicht anbrennen schneide Eyerzuste, schwammen
mit grünem Petersil, dünste sie in Butter schitte
sie in hafen eine gestossene Muscatblühe, und streu
es ein wenig. 3ten Mandel Suppen rühre in einem hafen
zwey kleine Lefel vol darnach nehm 3 Seitel Milch ab und
zuker sie gesottenen und darein dest gerieben Mehl, den
koche es nur. Rühret aber jeden zuvolhin gerieben damit
sich selber nicht anbrennt hernach nim Eyer Dotter
ein wenig Butter in einem Topf

gerührt hernach Milch daran und richt es bis, Hipel
gebt schmalz an; Mandel Kugen.

4ten Bereitet eine Milch und Zucker Zimmet, lass alles
sieden auch etwas Mandelkern gestossen darein
Eyer Dottern drein in Häferl und einen Löffel Wasser
hernach die Milch daran gossen die halbe Kugel dann ausge-
geben, die übrigen zusammen geschnidet und daraus
gegeben, dass mans aber, ~~[illegible]~~ gleich schwingen ~~soll~~.

5ten Faschierte ~~mit~~ Eyer.

Man nimmt 8 hart gesottene ~~Eyer~~ Eyer ~~ihr~~ in Milch geweichten
Semmelschmolen klein geschnitten Krebsenschweifel
3 ganze Eyer Salz stoss aber fein ab, dann macht euch den
Farsch ~~aber~~ auf ein Brett machen wieder Eyer daran
in die Mitte macht eine Füllung von Erbsen oder
Spargel oder klein geschnitten Krebsenschweifel lass sie
in einer ~~klein geschn~~ [illegible] Krebsen Butter anlaufen
und fülle ein Stück Farsch wie ein Ey gross zusammen den
formen ein Ey ~~[illegible]~~ walgern und in eine abgeschlagene
Eyer und ~~Bröseln~~ Semmelbrösel, und lang gebachen

6ten Mandel anschlagen.

Man 6 Mark setz geweicht ~~[illegible]~~ Loth süße und lasse sie sieden
bis sie weich sind ~~sind~~, dann nimm die Schäler ab und

und lasse die Krem aus, treibe in ein Schüßling
ein Viertel Butter ab, ferner 5 Eyer Dotter eines nach
dem andern hinein rühre es recht gut, hernach
gieb den ~~Teich~~ Teig hernach die vorher gesottenen abgeschelten
und zerquetscht werden hernach 3 Löffel voll Semmel
bröseln geschnittenen Limonie Schelern Zucker so
viel viel darzu es süß genug ist dieses rühre gut
untereinander, schmiere die Wandel mit Butter
viel die selbe voll an backe es schön gelb und
bestreue sie mit Zucker.

Gugelhupf

Nun zu einem großen Gugelhupf nimm ein Schüss-
ling 3 Vierting Butter oder Schmalz dieses schön
flaumig abgetrieben, rühre darein 8 Eyer und
16 Dotter wohl verrührt 4 lot Germ und 1 Viertel Milch,
anderthalb Pfund Mund Mehl gesalzen ein wenig
wenig warm eingeschlagen den Teig wohl abschlagen
den Model mit Schmalz fülle den Model halb voll
an lasse ihn gehen an einem warmen Ort,
aufgehen der Model voll ist backe ihn in einer
gleichen Hitz ~~und~~ Zuckere es.

8.tes Zwiegel Krapfen.

Nim auf die tafl ein pfund Mund Mehl 10 lot
frischen Butern dan ein blattlet geschwinden
½ pfund gestossene Mandel, so klein wie das
mehl gestossen zwey lot zimmet [illegible]
ein halb lot [illegible] Nagerl von einer limona die
schelen klein geschniten Ey 4 dötter und ein
[illegible] zucker. Erstlich thut man den
butern und das Mehl mit dem walgen wol unter
einander [illegible] dazu mache den thaig zusamen
mit dem Mandelwerk [illegible] Messer Ruken
dik auf und ab geradelt, in den Thaig und
[illegible] bereitet [illegible] dazu, schmalz so nicht gar
zu heiß ist bache den teig auf das blech mit
mit einem [illegible] gegeben [illegible] darüber
gemacht.

9. Krapfen Ey.

Schneide [illegible] lot Butter ab, einen 2 Löffel gemein
mache die Butter ab schmalz 12 Eyer dötter
nimm nach dem andern 13 Löffel
voll Milich und ein wenig Salz Mehl
nim das du sie raus eine [illegible]
kanst.

~~Setzen das Brodt dick~~ darauf walzen den Teig dar-
auf, aber nicht breit, sondern nur in die ~~dicken~~ Länge
schmiere die Flecken mit Butter und streu Zucker
3 Finger breit Weit besser ist sie mit Zibeben
geschnidne Zitronen geschifelten Mandel wols
zusammen, schneid fingerweise mit Butter
bestreichen wie wider bestreuen und backen
zu. Lasst auch die Fleck mit Zimmet und
Zucker bestreuen wenn du willst.

10.

Dopfkoch.

Nim Dopfel dise werden geschelt, und zu
einen Theil geschnidn, siede es in Butter
und ein wenig Wein, hernach werden sie durch
getrieben lasse kalt werden treib guten Schmalz
oder Butter schaumflaumig ab, nihm ganze
Eyer und so viel Dotter darein wie auch
geriebenen Semmel, und das auch gestossenen
Zucker gesetzen genug, und Zibeben ein halb
Pfund abgewiegt bestreich das Model mit Schmalz
ein gefüllt und bach.

11 Schokoladekoch.

Rührt in einer grossen Schüssel ein halb Pfund,
kleine gestossene Mandeln mit einem [illegible],
anderthalb Vierling Zucker, 5 ganze Eyern und
10 Eyerdotter, lass sie damit gemischt eine Stund
abgetrieben, darnach thut [illegible], außer
die letzten 6 Loth geriebene Schokolade und ein
wenig geschnittene Zimmet und schütte [illegible]
[illegible] 4 Stund schön langsam
gebacken wie das Mandelkoch.

12. Butterkoch

Treib ein halbes Pfund Butter ab, schlage 15 frische
Eyerdotter hinein jeden gut verrührt und zu
[illegible] ein halb Pfund [illegible]
gib klein geschnittene Limonischalen dazu backe.

13. Erbsenkoch.

Kocht eine halbe Maß Erbsen [illegible]
ein [illegible] Zucker und
[illegible]
[illegible] Erbsen [illegible]
[illegible] und ein [illegible]
richte dann ein Schnidlinge darunter und [illegible]

rühret darein ein Viertel der Teig darein bereiten
Eyerklar rühret zum Schnee auf, nach und nach
darunter gemischt, ein ganze ~~[illegible]~~ [illegible] abgerie-
ben, klein geschnitten Limonischalen richtet an ein
bestrichene Schüssel, streicht auf und gebacken in
einer mittlern Hitz geschwind zur Tafel geben.

14. Eyer Dotter Koch.

Ein viertel kleingestossene Mandel, drei hart gesottene
Eyer die Dotter reibt durch ein Vierding frischen
Butter in einem Weidling dunst flaumig ab darein ein
langsam gemischt 4 Eyer und 4 Dotter ein Vierding
gestossenen Zucker ein halb Muscatnuss abgerieben richtet
in einer bestrichenen gestutzten Schüssel und gebacken.

15. Geschäumtkoch.

Nim 3 Lot Butter, oder ein andern ~~[illegible]~~ Fett
und 4 Lott gesiebten Zucker rühret es wohl und unter
einander mischt ein 4 Eyerklar Schnee rühret nach und
nach hinein und rühret solang bis lang bis es recht fest
wird bestreicht darauf schön hoch [illegible]
[illegible] mit Eyerklar.

16 Schaumdortkoch.

Nim in einen Reindling 3 loth gesiebten Zucker und 4 loth gut gesiebtes Mehl; Schlage von 4 Eyern die klar zum Schnee, rühre alles in Reindling eine gute viertel Stund herab, schmiere ein unter blat mit Butter, füle das zu, lass es darauf backen aber Langsam.

17. Kestenkoch.

Erstlichen siede ein Pfund Kesten so lang, bis sie sich schälen lassen, reibe die Kerne, weiche ein halb Pfund Butter ab, darnach ein wenig rührt 4 ganze Eyer und 6 Dottern, ein Viertel Pfund Mandel gestossen, andert halb Vierding gestossenen Zucker auch die geriebenen Kesten, treibe eine Stunde ab, auf die Letzt einen wenig gestossenen Zimmet und kleingeschnittene Limonischalen richte es in einen bestrichenen Schüssel und Langsam gebacken, aber gut gehen lassen [illegible].

18. Hetschepetschkoch.

Bereit kann ein grossen Schissel 3 Vierling dürre geschla-
gene Salse in einem Weiling, nimm ein halb V.
Zucker in ein Messing Beck und zwey Löffel voll Was-
ser siede denn zu Zucker bis sich feint geschwungen mach
in die Salse und schön glat abgerührt, lasse es auf
kühlen dan von 40 Eyer die Klar schaumig geschlagen
und und Schissel ein eine gleich hinz.

19 Kirschenkoch.

Erstlichen sind die Kirschen, schön weich gesotten die
Häute weg und das weiche treib durch ein durch
schlagen nehm ein halb Pfund Weissbrot schneide ein
Schissel ein Vierling frischen Butter ab, 2 Eyer
und 4 Dotter darunter dann mit verrührt ein
auch Löffel dazu rühren ein ganze Muscatnuss
auch besonders seinen halb Vierling Zucker ein
... und unter die Kirschen ein Vierling, ganz
Zimmt auch besonders seinen halb Vierling kleinge-
schnitten Mandel 2 Eyer und Vierling 3 Löffel ein
halb Vierling Zucker ein gesetzt zu Zucker wichter
darob gestreuten Zucker.

Mandeln in der Torten[illegible] mit [illegible] auf ein
halb [illegible] [illegible] über langsam darein [illegible]
damit er nicht zusammenlauft. Man kann einen
[illegible] die Schalen bringen, [illegible] darüber mit der
Schüssel [illegible], schön mit [illegible] und
[illegible].

20. [illegible]

Zu einem großen Schüssel nimm 25 Loth, die schon
[illegible] die Schale [illegible], und klein geschnitt
[illegible] und die Schalen klein
gestoßen [illegible] frische Butter [illegible]
[illegible] Butter nimm 15 ~~Loth~~
[illegible]
[illegible], dass sie [illegible], gib
ein Seitel Milch darauf [illegible] durch ein Tuch
[illegible] Schlag 5 Eyer darein [illegible]
und [illegible] Mandeln [illegible]
und 2 Loth [illegible]
[illegible] Butter [illegible]
Eyer und 18 Loth [illegible]

einen Vierding gestoßene Mandeln ein Viertel Zucker ab,
gerührt, und einige Löffel [illegible] vermengt
und Brod wie auf die kleinen geschnittenen [illegible],
streicht dann ein anderes klein halbgeschnittene
Limonie schalen zu trennen [illegible] und [illegible]
bestreichen, schiebt mit sanftem Feuer mit
Butter ausgestrichen abgerieben, dann und langsam
gebacken sie nach gezuckert.

21 Limoniekoch.

[illegible] ein Seitel [illegible] Limonien den Saft und
der übrigen [illegible] ein [illegible] Zucker, i [illegible]
geschnittenen Limonie Schalen [illegible] gut [illegible]
[illegible] die [illegible] [illegible] in die
gestoßene Limonie [illegible] [illegible]
auf [illegible] 5 Eyer [illegible]
[illegible] zu [illegible]
[illegible] [illegible]
und auf den [illegible] und [illegible] gemacht zu[illegible]
[illegible] Limonie Schalen [illegible]
[illegible] [illegible]
gestellt [illegible] darauf [illegible] ein [illegible] Butter mit
[illegible]

22. Limonikoch.

Nim 2 ℔ klein gestossenen Mandel besprize sie mit rosen
Wasser, hernach nim einen Eyer brod, weiche es in ein halbe maß
selbe Milch, 16 Eyer, zerrühre sie alle auf dem glüth zu
sammen gehen, und treibe es hernach wohl ab bis sie kalt
werden, weiche nun 1 ℔ Zuker Schotten in süßen Rahm
ein, treibe in Vierling ein vierling Butter ab, rühre die-
Mandel Eyer brod auf, gerieben Zuker Limoni
schälen und den Saft davon alles ein Viertelstund treib ein
auf 4. Eyer und 2 Dotter, jedes gutter wirft darzu nim
wan du das Koch ein Schiten will, so kanst du klein geschnit-
ten Zitron und Pistazi darzu nemmen.

23. Marzipankoch.

Nim 3 Seitl gute Milch, versprudl 4 Eyer, dann ein hal-
ben und sezet es auf ein glüth damit es zusammen lauf
damit es zusammen lauft seihe dann topfen ab und lasse ihn
ausseihen dann nimm ein Vierling 2 ℔ ... Zuker
...abtreiben ... zwey ganze Eyer und
9 Dotter nach und nach dann ein gerieben ... koch,
klein gestossene Mandel und ... halb ... gesotten

Zucker ein halb Pfund abgewicht, eine auch die
Schalen klein geschnittenen Limonienschalen richte die
ein Schüssel und gebacken.

24. Die Mandelkoch.

Erstlich nimm auf ein große Schüssel ½ ℔ Zucker und
3 Löfel frisches Wasser in ein messingenen [illegible], siede
den Zucker dick bis er sich spinnt, [illegible] ein Schilling 3 fr.
dann klein gestoßenen Mandel zu dem Zucker darein
schnell glatt abgetrieben 5 ganze Eyer und 15 Dotter
eines nach dem andern ein da ein treibt ½ Stund abgetrie-
ben nimm auch die letzt klein geschnittenen Limonienschalen
und Zitronat [illegible] bis und [illegible]
einander kommt. Richte es in einen Schüssel und backe es.

25 Mandelkoch.

Nim in ein Weidling ½ ℔ gesiebten Zucker, schlag von
6 Eyer die klar zum Schnee [illegible]
hinein in Zucker [illegible] ½ ℔ geschälte und schön
gestoßenen Mandel darein und rühre es wieder eine
¼ Stund lang, von einer Limonie klein
geschnittene Schalen dazu [illegible] abgetrieben

in 5 Theile den, einen weiß läßt mit Citronensaft,
den 2ten schwarz Chocolade den 3ten grün mit Spinat
Safte, und feingeschnittene Pistazien den 4ten gelb
mit geriebenem Zucker von Pomeranzen Schale den
5ten läßt weiß bestreicht eine Tortenblatt mit Butter
richtet damit eine Tortenmauer ab ferner streichet von
obigen einigen Teig darauf bestreichet Formen und fein
Zucker mit einem Messer und gegen heimlich auf einen Teller,
bei der Gluth braun werden, so hürtig ferner ...
es schön hoch auf eine Schüssel wie ein Berg, und gib
es kalt auf die Tafel.

Mandelkoch.

Rührt sind ein großen, ... ein halb Schüsserl ...
... Löffel voll ...
... Mandeln die ...
... Zucker und ...
...
... 10 ...
...
...

Streiche es auf ein Schüssel hoch auf und gebacken geschwind zur Tafel gegeben, es hält gern zu sammen.

27 Marillkoch auf eine andere Art.

Nim ein Seidling mitterdings frischen Butter treib ihn flaumig ab, rühre nach und nach darein 4 Eyer und Dotter immer nach der andern ein halb Pfund abgeschälten und W. Zucker eine schöne Marillen halbe schneide würfelweis ein halbe Brunnschale, eine von einer Limonie die Schale klein geschnitten und dazu setz darein gedrückt, richte in einer Dose mischen Schüssel und lass es auf backen.

28 Pistazienkoch.

Seihe von 2 kr Semmel die Schmollen in Milch wie ein Semmel und drück es aus lasse den Schwöbenkühl Butter mit 2 Eyer dottern flaumig ab das Pistazien sammt mitterdings Mandel klein gestossen gieb dazu rühre 4 Eyer klar zu Schnee und ... ab darein ~~weng~~ wenig Zimmet lassen..

29. Pistazienkoch

Nimbt von 1/4 lb Pistazien die Schalen im Milchrahm ein
[illegible] und lasst es auskühlen, dann treibt man ein Vierling
Butter mit 2 Eyerdotter schön pflaumig ab, das Pistazi-
koch dazu kommt auch ein Vierling Mandel klein gestossen
gib dazu, wieder 4 Eyerklar zum Schnee schlag und mach einen
einen abtrieb an [illegible] Zimmetschwarz welches viel zu
[illegible] kann gelingen kann man diese auch
ein klein gute [illegible] Mandl, schmier ein Schüssel
an mit Butter gieß das Koch darein bestreiche
es mit geschlagenem [illegible] bestreu mit Zucker
backe schön gelb ist fertig.

30. Limonienkoch.

Das Koch macht man ganz so wie das Limonie-
koch, anstatt des Limonie safft zum Wasser eine Zitrone
und lasst es damit das [illegible] nach die Eyerdotter
hinein drückt als dann erst auf die [illegible] gestossen ist
streiche auf die [illegible] geschnitten gebackene darauf.

31 Schmalzkoch.

Laß nun ein Schmalz oder Butter auf für eine
Kachen in einen Hafen gutes Mundmehl theile es ab mit
süßer Milch wie ein Mehlspeisen ein ganzes und kan
ihr abgerührt und dann ein geschlagenes und
dem Teig abgerührt Schmalz hinein ... Streusel von
die hinein und geröstet bald ein hübsches Spiel.

32 Grießkoch.

Nim in ein breiten Rein gutes Schmalz, laß es recht
gar zu heißen werden bereit klein gewürfelte ein
geschnittene Semmel ... schön gelblich backen
... das ... Rein, und ein Theil ... und
... und in ... Semmel ...
gegossen mit diesen abgerührt ... koch,
... [illegible] ...
... Butter ... Eyer
und so viel Dotter ...
... wenn das koch kalt ist, dann ein abgerührt
... Zimmt, ... Schmalz
... süß ... gebunden.

33 Schmalzkoch

Laß erstlich ein Schmalz heiß werden, hernach

rühr einen Teig bis er schön glatt wird gieß einen
siedende Milch daran, daß er schön dick wird, [illegible] Milch
Eyerdotter gesalzen ein wenig Milchrahm abgetrieben
Schnee geschlagen darunter [illegible] als [illegible] darüber, gieb
unten und oben Glut [illegible]
[illegible]

~~3~~ ~~34~~ 34 Schüsselkoch.

Schlage in ein [illegible] so viel frische Eyer auf, darnach die Schüssel
groß ist, [illegible] so viel süße Milch darein als der Eyer sind
gezuckert klein geschnittene Limoni Schalen und gestoß-
ten Zimmet welches man [illegible] abgequirlt bestreiche ein
Schüssel mit Schmalz oder Butter [illegible]
das abgerührte darein [illegible] unten und oben Glut
[illegible] und auf die Schüsselkoch.

36. Topfenkoch

Nimm ein Maß Milch, schlag 6 Eyer ganz Eyer darein
stelle es zum Feuer und rühre es bis ein Topfen wird [illegible]
[illegible] zusammen [illegible]
Topfen [illegible] schlage 3 ganze
Eyer

Hollern herausnehmen so gibt man ihn auf die
abgeriebenen Semmel mit der mindern herunter, und
die übrigen Semmel mach schön Stück unter den Butter
thu auch ein wenig Rahm gieß auf die letzt
feinen Zucker darein, rührt eine auf dem
Reif herum oder in einem Model backen, eher sein
fertig wenn kann darauf mit Pisterzizimmen.

38 Zwiefeltort.

Ein gedörrte Zwiefel sauber gewaschen hernach
weich in Wasser und ein wenig Weinessig beim Butter
ab schön pflaumig rühren alsdann gerieben Eyer und Dotter
dreiviertel ... gerieben Semmel Brösel gesiebten Zucker
nach Belieben braucht die aufgebrühten Zwiefel
darein gemischt und schön langsam gebacken so
ist fertig.

Zimmtkoch 39.

Macht ein halb 4 Mandel die sie warmen ein
abgerieben und und mit dem selbst klein geschnitten
mit Limonen saft das sein ist alles zwanden
So ein halb Pfund Zucker und Dotter

heißen Zucker wohl dick gesotten die Mandel hinein
[illegible] den Zucker angesüßt lassen nur wenig
auskühlen dass mir genügt, 4 Vierling Zucker und 12 Dotter
[illegible] hart Mandel abgeschrieben
auf die Torte ein selbst [illegible] die geschnitten klein geschn
und gestoßenen Zimmt [illegible] in [illegible] Schüssel [illegible]
fein gebacken.

Apfeltorten. 4°

Wenn du Äpfel torten abgeschält, und alle Putzen also
auf die Kerngehäuse einen Viertel geschnitten hat
so werden sie in ganz dünne Scheiben geschnitten
hat und dann einen Mehl mit wenig Butter [illegible]
gestossenen Zimmt klein geschnittene Zitronenschalen
und wenn du willst, auch kleine geschnittene Succadini ein
wenig auf dem Zimmt abgeschwitzt, und so kannst du auch
und so die Äpfel nicht ganz zu sauer und dergleichen
sind, so kannst du auch ein wenig Zucker dazugeben
über das Ganze nicht zu dick und zu weich gemacht
wenn den [illegible] und ein guter fein.
Blätter teig ein Torte dar gemacht.

41. Dreispitzeisentorte.

Nimm zu einer Anrührung einhalb ℔ geschälte
und fein gestoßene Mandeln, ein halb ℔ Zucker
zum Schaum rühren ihm, wie auch mit Zucker
gestoßene Vanille und klein geschnittene Limonie
schalen darunter, als dann streiche alles auf ein
Bogblatt klein fingerdick aus, backe es in einer
in der Torte Pfanne und gebacken ist, so schlag
von 2 Eyern die Klar zu Schnee, bestreiche die Torte
über und über, garniere die Torte mit Pista-
zien und [illegible] die Torte mit [illegible]
[illegible]. Braune Torte 42.
Nimm ½ ℔ gestoßenen Zucker und ein halb
℔ [illegible] schlag 5 ganze Eyer und 4 Dotter dazu
nun rühre ein Viertelstund bis es recht schaumig
wird, Nimm ein halb ℔ geschwellte Mandel
zieh die Haut ab und schneide sie als die halbe
Theil gestiftet rühre sie nebst zwey Loth Mehl darunter
schmiere ein [illegible] und dann [illegible] gut
mit Butter, [illegible]
[illegible]

43 Mandelbogen

Erstlich nim ein Viertl Mehl dann, lass ihn kochen
dann gib feine gestossene Mandel dann ein auch
eben gattung gewürz lass es gut [illegible] lass ein
[illegible] Blattl [illegible] aufnemen und das fein gut
~~[illegible]~~ [illegible] und dan auch gefüllt ist, so gib [illegible]
[illegible], dann lass es [illegible] lang [illegible] sich
füllz du kanst es auch nemen [illegible] oder, [illegible]
setz ihn an warm dann [illegible] mit Zucker
[illegible] [illegible] [illegible] mit [illegible]
[illegible] sich füllz du kanst es auch nemen Teig, und
[illegible] wie du kanst. 44. Schükoladkuchen.
Nim Schokolade [illegible] ihn und Milchram
Schlag Eyer [illegible] ihn ein [illegible] schneidt
sie gut ab dann gib den gebachenen Schokolade
dann aber langsam dan gib ihn ein [illegible]
[illegible] oder [illegible] setz ihn an [illegible] [illegible]

mit gestoßenem Zimmet bestreuen und mit
Zucker. 45. Eyer Torten.
Treibe man ein halb Vierding Butter ein gutes
Verwaschen und vier frische Eyer hinein, die Schalen ab
schälen, und gibt sie in die Butter und reibt ferner
gutes Zucker ein ein halb Vierding Mehl dar
unter dieses und gibt dann dieses auf ein feinen
den Drittel einer Blech darüber [illegible] ein gestr
auf das Blech mache Ränft darüber und
backt das Rein in den Torten form.

46 Fülltorte

Nim zwey ⅛ Mandel schäl sie und schneide sie
stiftlet stoße mit ⅛ Zucker [illegible] ihre
[illegible] eine Prill [illegible]
gut [illegible]
[illegible] ein halb Vierding Zucker
[illegible]
Zimet und Negerl dazu [illegible]
[illegible] Zucker [illegible] und

von 4 Eyern klar den Schnee darunter mengen um das
[illegible] durch diesen Schnee mit Butter den
Boden überdeckt [illegible] füllt das [illegible] um und
mit dünn geschnittenen Mandeln in den [illegible]
zum [illegible] bleiben [illegible] den [illegible] in [illegible]
[illegible] damit den [illegible] unten, [illegible]
wird [illegible] aus jedem backen nach
die [illegible] welche man [illegible] gefüllt werden
also [illegible] mit [illegible] Mandel [illegible]
[illegible] die [illegible] mit [illegible]
[illegible] mit [illegible] und mir [illegible]
[illegible] den [illegible]
[illegible] vorigen [illegible] einen
[illegible] Mandel gehalten [illegible] gestiftet [illegible],
die [illegible] zum [illegible]
[illegible] Würde des Mittwochs [illegible]
auß einem [illegible], auch ein wenig über
[illegible] Theil nehmen so würde [illegible]
und ferner [illegible], nun die [illegible]

bete ein weißes in die gelben darf aber kein
Rand daran bleiben den Backzettel weg nach. Schaum
darauf in die gelben und weißen vermischen über
beide durchmischen zusammen streicht darüber die Torte
an ihre Farb nicht mehr.

49 Gewürztorte

Ein Pfund gestoßene Mandel, 3 Vierting gestoßenen
Zucker von einer Limonie den Saft und die Schalen
Nägele und Zimmet nach Belieben alles zusammen
von 10 Eyer die Dotter hin nach dem weißen
Schaum rührt und die Weiß zum Schnee geschlagen
und darunter gethan, ein halb Stund gerührt
gehe den Blattengeblatten darauf streichen
den [illegible] backen, hernach herum und auf
ein Sieb herauf.   50 Oblatentorte.

Eine zu Torte viertl Mandel die gewaschen sauber
abgewischt und nicht ganz zu klein bereitet die
in Streifen, ein halbes Pfund geriebenen Zucker
ein halb Loth Nägele ein geriebene Muskatnuß
von zwey Limonie die Schalen nicht, ganz zu klein,
bereitet in Streifen, in halb geriebenen
Zucker ein ½ Loth Nägele ein geriebene Muskatnuß
außer von 2 Limonie die Schalen und klein

24

geschnitten auch den Saft darein gedruckt, nur keine
Eyerdotter und klar zusammen gemacht darin
Semmel Mundt abgemischt dann schön ein gestrich
ne Hostienblättli bestreichet mit samt die Weiß und
mit Oblaten belegt dann schnitt daran aufgestrichen
und schön gebachen, machet diese einen
kandierg Zucker in eine Messingpfanne in ein
selber seiht das Wasser gesotten bis es zeicht bricht
wie kandierg geschnitten Mandel, und den ein gewicht
einen zwey hand vol Schnitt stossen seine [illegible]
in das Wasser und setzt und zum feuer, bis sie
den kochen und durch so bekommt eine grüne Schaft
[illegible] durch die Mandel
das sie schön grün werden, schlag ein Eyer klar
zum feuer ab und dann ein gewicht bis ein
wenig sie dann sehen die [illegible] gezogen ist, reiß
te durch daran auf mit einen, schön weiß und kraus
und setzen wieder in Luft oder [illegible] gedruckt dann
Ende [illegible] [illegible].

51 Oberskren.

Rühr in einem Hafen 3 Viertel gute Obers ab mit einem [illegible] Kochlöffel, nimm 2 Mundsemmel ab, laß [illegible] [illegible] [illegible] schön mit 2 Loth fein gestoßenem [illegible] rühr es beständig damit der Obers nicht [illegible] [illegible] wird als dann [illegible] 5 [illegible] in ein hafen [illegible] gut ab [illegible] zum anrichten ist so [illegible] Obers [illegible] noch [illegible] und [illegible] auf den [illegible] bis [illegible] wenig [illegible] schütten [illegible] in [illegible] gieß [illegible] auf die Tafel.

52 Kremton beber.

Schütt in ein Maß Milchram einen [illegible] und laß ihn [illegible] auf [illegible] halb Loth [illegible] und [illegible] einen halb Maß [illegible] durch [illegible] Milchram [illegible] auf [illegible] und [illegible] ist [illegible] in die [illegible] Schüssel

53. Käsekrem.

Rühre den Milchram mit Zuker brenne daß er nicht schwarz werden soll brenn und wirf ihn in Milchram dar laß zu laden kalt werden und, schlage ihn durch daß das zurükbleibt bleibt gib Zuker und Zimmet hinein mögen hinein hinein durch und richte es wie die anderen kren.

54 Kren von Karblkraut.

Rühre den Milchram ein wenig wie andere ein Lemonie wird Zimet dazu ... nimm ein Handvol Karblkraut und ... in ein Leinen gebunden hinein wenn es ... ist ... kren wie die übrigen ... auf ... garnirt mit Mandel. 55 Schnitzlkoch.

Erstlich nimm ein Schnitzl, laß die ... gib ... und ... auf ... die Schnitzl auf gib den Rost zu den anderen ein Stük Zuker und dann ein Semmelbrößl ...

Register

Register.

Regiester.

Ulrich